

	Alta Tuscia Formaggi srl S.S. Umbro Casentinese Km 9 01022 Bagnoregio VT RI (VT)/CF/PI 13106200150 Cap. Soc. € 20.400 int. Vers. R.E.A. VT N. 119200	MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO	IT 12 41 CE	Revisione 0 Gennaio 2013
---	---	---	-------------------	-----------------------------

SCHEMA PRODOTTO

Data: Febbraio 2017 | Revisione n°: 3 | Descrizione modifica: aggiornamenti vari

Redatta da gruppo HACCP

CODICE 0101-14	Codice EAN	Nome: STAGIONATO ALTA TUSCIA
--------------------------	-------------------	-------------------------------------

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti, coadiuvanti, additivi	Presenza allergeni			Assenza allergeni	Struttura
	Certa	Probabile	Possibile		
LATTE italiano di pecora pastorizzato	X				Formaggio a pasta semidura, semicotta, dal colore giallo paglierino
Sale				X	
Caglio				X	
Fermenti lattici				X	

ORIGINE del Latte : ITALIA

Trattamenti subiti
 Pastorizzazione del LATTE a 70-72°C per circa 20", raffreddamento a 30-37°C aggiunta di fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta di caglio e coagulazione, scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia o a secco, asciugatura in cella a 6-10°C, stagionatura in cella a 8-15°C superiore ai 90-120 gg. Crosta non edibile trattata esternamente con olio di oliva.

Criteri microbiologici ufficiali
 Listeria monocytogenes assente in 25g; Salmonella spp assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g; E. coli <100 ufc/g.

Valori nutrizionali riferiti a 100g di parte edibile

Valore Energetico : KJ 1.777
 Valore Energetico : Kcal 429
 Grassi : g 36
 di cui Acidi Grassi Saturi : g 22,4
 Carboidrati : 0,2
 di cui Zuccheri : < 0,10
 Proteine : g 25,97
 Sale : g 2,18
 Umidità : g 32,51
 pH : 5,20

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

PZ/CT 6	Cod. imballo	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
CT/strato 4	C461 cartone	Etichettatura ed imballo in scatole di cartone	Scalzo dritto diametro 20 Peso circa 1,8-2,0 Kg	Manuale
CT/pallet 40				

SHELF LIFE

Temperatura 4-6°C	Ambiente UR < 90%	Durata: 6 mesi dalla data di confezionamento
-------------------	-------------------	--

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento, a quanto previsto in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011). Le etichette apportano: la denominazione di vendita ed il marchio depositato, l'elenco degli ingredienti, (ingrediente allergene evidenziato), le modalità di conservazione, la ragione sociale del caseificio, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione ed il termine minimo di conservazione.

MODALITA' DI ASSEGNAZIONE E DI IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Con il lotto viene identificato un'insieme di unità di vendita, prodotta, fabbricata e confezionata in circostanze identiche. Il lotto viene identificato alla creazione del prodotto, è progressivo ed univoco, viene gestito con sistema computerizzato al fine di garantire la sicura tracciabilità del prodotto e da esso è possibile risalire a tutte le operazioni, dalla produzione, alla manutenzione, alla vendita finale che riguardano il prodotto a cui è assegnato.

DESTINAZIONE D'USO

Target	Genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista
Punti vendita	Distribuzione in supermercati, alimentari, salumerie, gastronomie, servizi di ristorazione

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra i 4 e i 9°C tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino al valore max. di + 18°C per i formaggi, +14°C per il primo sale e +9°C per la ricotta.

MODALITA' D'UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

Autocontrollo per l'industria casearia	Responsabile op. Autocontrollo Aziendale Daniele CIRICA Firma	ALTA TUSCIA FORMAGGI SRL S.S. Umbro Casentinese Km. 9 01022 BAGNOREGIO (VT) Tel./Fax 0761.780759 - 0761.780759 e-mail: info@tusciaformaggi.it Piva: 13106200150
--	--	---